



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

# COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113 Fax 0161/90868

AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETTERA B) DEL D.LGS. 36/2023, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2024/2025.

## LETTERA D'INVITO

Il Comune di Alice Castello intende procedere all'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023, del servizio di ristorazione scolastica per la Scuola Primaria di Alice Castello anno scolastico 2024/2025, previa consultazione di un unico operatore economico iscritto sulla piattaforma Me.P.A. di Consip alla categoria merceologica "Ristorazione collettiva".

La presente lettera di invito stabilisce la procedura, i requisiti, le modalità di partecipazione, la documentazione da presentare e, più in generale, tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura per l'affidamento del servizio in oggetto.

Si invita codesta rispettabile ditta in indirizzo a presentare la propria migliore proposta dal punto di vista qualitativo e del prezzo, soggetta ad una valutazione di tipo economicamente più vantaggiosa, ai fini dell'affidamento del servizio in argomento, nel rispetto dei cui alla presente lettera d'invito e delle disposizioni normative.

### **1. Stazione appaltante e Amministrazione aggiudicatrice**

Comune di Alice Castello, con sede in Via Italia n. 29, CAP 13040, Provincia di Vercelli, telefono 0161/90113, indirizzo Posta Elettronica Certificata: [alice.castello@legalmail.it](mailto:alice.castello@legalmail.it), sito istituzionale: [www.comune.alicecastello.vc.it](http://www.comune.alicecastello.vc.it). Servizio responsabile del procedimento: Servizi Amministrativi e Istituzionali - Ufficio Segreteria e servizi istituzionali

RUP: Bolcato Antonella telefono 0161/90113, fax 0161/90868, e-mail: [segreteria.alice.castello@ruparpiemonte.it](mailto:segreteria.alice.castello@ruparpiemonte.it), PEC [alice.castello@legalmail.it](mailto:alice.castello@legalmail.it).

### **2. Prestazioni oggetto dell'affidamento**

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria del Comune di Alice Castello per l'anno scolastico 2024/2025.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti è di circa 5.000 (cinquemila). Tale valore è indicativo, potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte dell'Amministrazione Comunale sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste.

Il servizio comprende una serie di prestazioni individuate nel Capitolato - Allegato 3, in particolare:

- acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro di cottura, ubicato nel territorio del Comune di Alice Castello, nella disponibilità della ditta affidataria (in proprietà o locazione) entro la data di stipula del contratto;

- veicolazione e distribuzione dei pasti;
- pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumo dei pasti;
- gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione.

I pasti preparati dovranno rispettare i menu e delle relative grammature regolarmente controllati e visti dal servizio ASL di competenza, allegati al citato capitolato.

Il servizio, inoltre, dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta per motivi di intolleranza o allergia alimentare o per motivi etico religiosi.

Il codice di riferimento CPV è il seguente: 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

### **3. Valore presunto dell'affidamento**

L'importo su cui presentare la propria migliore proposta economica è stabilito in euro 5,05 a pasto, oltre oneri per la sicurezza, pari a euro 0,05 e IVA 4%.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti per l'intero periodo di affidamento del servizio è di circa 5.000 (cinquemila), conseguentemente l'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 25.500,00 (venticinquemilacinquecento/00) IVA esclusa, comprensivi di € 250,00 per oneri di sicurezza.

I servizi oggetto di affidamento dovranno essere erogati nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente del 10 marzo 2020 – giusto riferimento all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

La proposta economica dovrà consistere in un ribasso sull'importo a base d'asta di € 5,05 calcolato sul singolo pasto. Il valore complessivo dell'affidamento, come già specificato al punto precedente, pari ad € 25.500,00 (calcolo con oneri e senza iva su un numero previsto di n. 5.000 pasti), come sopra indicato, è presunto e potrebbe subire variazioni in aumento e/o riduzione in base al numero di iscritti e frequentanti il servizio, rilevato durante l'arco temporale di validità dell'affidamento.

L'affidamento è finanziato interamente con fondi propri del bilancio comunale.

### **4. Durata del servizio**

Il durata dell'affidamento è ancorata all'anno scolastico 2024/2025, con decorrenza presunta dal 16 settembre 2024 al 10 giugno 2025.

Al termine dell'anno scolastico 2024/2025, il contratto si intende cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti.

L'impresa, con la partecipazione alla presente procedura di affidamento, si obbliga alla stipula del contratto secondo una calendarizzazione fissata dall'Amministrazione comunale.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto.

È fatto espresso divieto all'aggiudicatario di cedere il contratto di affidamento del servizio.

### **5. Revisione prezzi**

Ai sensi di quanto disposto dalle vigenti disposizioni, sarà consentita esclusivamente la revisione dei prezzi in caso di motivata relazione sulla effettiva variazione dei prezzi nei limiti di quanto calcolato dall'ISTAT.

### **6. Modalità di affidamento**

L'affidamento del presente servizio comporta una spesa inferiore a € 140.000,00, determinata in via presuntiva in € 25.500,00 e, pertanto, verrà affidato ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D. Lgs 36/2023 ed allegato II.1 art. 2 del D.Lgs. 36/2023.

La valutazione della proposta presentata verrà effettuata sulla base del miglior rapporto tra qualità e prezzo.

All'affidamento si procederà ai sensi delle vigenti disposizioni mediante trattativa diretta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA.). Successivamente anche la procedura di stipula del contratto si svolgerà sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA.).

### **7. Requisiti di partecipazione**

L'operatore economico, oltre alla imprescindibile presenza sulla piattaforma Me.P.A. di Consip alla categoria merceologica "RISTORAZIONE COLLETTIVA", deve essere in possesso dei seguenti **requisiti autocertificati mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.**

#### **7.1 Requisiti di ordine generale**

L'operatore economico deve essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale previsti dal D.Lgs. 36/2023 nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo:

- assenza delle cause di esclusione automatica ai sensi dell'art. 94 e delle cause di esclusione non automatica ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e la sussistenza di eventuali misure di Self-Cleaning ai sensi dell'art. 96 del Codice;
- assenza delle condizioni di cui all'art. 53 co. 16-ter del d.lgs. 165/2001 o assenza di ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione che siano incorsi ai sensi della normativa vigente;

## **7.2 Requisiti di ordine speciale**

### **7.2.1 Requisiti di idoneità professionale**

- Iscrizione nel Registro delle Imprese tenuto dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del D.Lgs. 36/2023;
- Abilitazione al MEPA per iniziativa/categoria sopra indicata;

### **7.2.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria**

Fatturato globale riferito nel triennio precedente almeno pari al valore stimato del servizio in affidamento. Tale requisito sarà comprovato mediante presentazione di copia dei bilanci relativi al periodo considerato corredati della nota integrativa, oppure copia delle dichiarazioni IVA del periodo considerato.

### **7.2.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale**

- Disporre, entro la data di stipula del contratto, di un proprio centro di cottura autorizzato ( in proprietà o locazione), ubicato nel territorio comunale;
- Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura per un importo almeno pari a quello stimato nel presente affidamento, presentando dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni contenente i seguenti elementi:  
elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto del presente affidamento, con indicazione dell'oggetto, soggetto appaltante, periodo, importi.

## **8. Termini e modalità di presentazione del preventivo**

All'affidamento si procede mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023, tramite trattativa diretta MEPA.

L'operatore economico dovrà far pervenire la propria proposta tecnica ed economica e la documentazione sul sito [www.acquistiinretepa.it](http://www.acquistiinretepa.it) secondo le indicazioni previste dalle "Regole di E - Procurement della Pubblica Amministrazione - CONSIP spa", **entro e non oltre le ore 23.59 del giorno .....**

Il preventivo inviato dall'operatore economico dovrà contenere sia una documentazione amministrativa e tecnica che una economica attraverso la produzione dei documenti richiesti sulla trattativa diretta di MEPA:

- istanza e dichiarazioni, utilizzando l'allegato modello 1), redatta ai sensi del D.P.R. N. 445/2000 e s.m.i. firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità;
- dichiarazione di possesso dei requisiti, firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità;
- capitolato firmato digitalmente dal legale rappresentante;
- patto di integrità firmato digitalmente dal legale rappresentante;
- documentazione attestante la capacità economica e finanziaria;
- proposta tecnica, che dovrà contenere:

**1)** una relazione tecnica redatta in lingua italiana, sottoscritta digitalmente dal titolare o rappresentante legale e conforme con quanto richiesto nella presente lettera d'invito e nel Capitolato. La proposta tecnica dovrà seguire l'ordine dei criteri di valutazione, così come riportati al successivo art. 9;

**2)** una comunicazione che descriva le caratteristiche del mezzo che verrà utilizzato per il trasporto delle pietanze, sottoscritta digitalmente dal titolare o rappresentante legale.

- la proposta economica, generata automaticamente dalla piattaforma, firmata digitalmente dal legale rappresentante, dovrà essere formulata con l'indicazione (in cifre ed in lettere) del prezzo unitario del singolo pasto, al netto dell'IVA, e al netto degli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

## **9. Fase successiva alla ricezione del preventivo**

Il Responsabile Unico del Progetto effettuerà la valutazione della proposta tecnico/economica sulla base degli elementi e dei criteri indicati nella griglia MOMENTI VALUTATIVI DEL RUP di seguito riportata.

Il servizio verrà affidato direttamente all'operatore economico secondo una valutazione dal punto di vista qualitativo e del prezzo, di tipo economicamente più vantaggiosa.

## MOMENTI VALUTATIVI DEL RUP

Il punteggio della proposta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la ripartizione dei relativi punteggi.

PROPOSTA TECNICA	MAX PUNTI 70 – Valutazione di massima che il RUP ha inteso darsi ai soli fini di trasparenza nella motivazione dell’affidamento
PROPOSTA ECONOMICA	MAX PUNTI 30 – Valutazione di massima che il RUP ha inteso darsi ai soli fini di trasparenza nella motivazione dell’affidamento

### PROPOSTA TECNICA 70/100

I punti saranno assegnati secondo i seguenti indicatori e relativi punteggi di massima utilizzati dal RUP esclusivamente quali parametri di valore di ogni singolo momento valutativo.

<b>a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi</b>	<b>Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 70/100</b>
a.1 Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.	<b>Attribuzione di un punteggio massimo di 28/100</b>
<p><b>a.1.1. organizzazione del servizio</b></p> <p><b>a.1.1.1.</b> descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – <i>Saranno valutate le modalità operative di svolgimento del servizio, nonché la tempestività, la qualità del servizio proposto per le emergenze, assegnando proporzionalmente il punteggio max punti 6</i></p> <p><b>a.1.1.2.</b> tempi di percorrenza dai centri di produzione Tempi di percorrenza dal centro di cottura al plesso della scuola primaria di Alice Castello – <i>la valutazione avverrà come di seguito specificato :</i> tempo massimo di percorrenza da 0 a 5 minuti   Punti 10 tempo massimo di percorrenza da 6 a 10 minuti   Punti 5 tempo massimo di percorrenza da 11 a 15 minuti   Punti 2 tempo massimo di percorrenza oltre 15 minuti   Punti 0</p> <p style="text-align: center;"><b>max punti 10</b></p> <p><b>a.1.1.3</b> utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – <i>si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>max punti 4</b></p>	<b>Max punti 20</b>

<p><b>a.1.2. organizzazione del personale</b>  <b>a.1.2.1.</b> piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate e del loro profilo professionale – <i>sarà valutata la qualità dell'organizzazione del personale dedicato con assegnazione di punteggio proporzionale</i></p>	<p><b>Max punti 4</b></p>
<p><b>a.1.3. descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza</b> - <i>punteggio proporzionale ai certificati di qualità posseduti</i></p>	<p><b>Max punti 4</b></p>
<p><b>a.2 Elementi qualitativi relativi al servizio.</b></p>	<p><b>Attribuzione di un punteggio massimo di 42/100</b></p>
<p><b>a.2.1. qualità delle derrate alimentari</b>  <b>a.2.1.1.</b> Produzione alimenti, con esplicita indicazione degli alimenti derivanti da produzione biologica e da sistemi di lotta integrata. <i>Attribuzione dei punteggi in base alla percentuale di presenza di alimenti biologici e/o derivanti da sistemi di produzione integrata, relativamente ed esclusivamente per la categoria "Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso..." ai sensi di quanto dal D.M. 10 marzo 2020:</i>  - prodotti bio tra 40% e 50% punti 10  - prodotti bio tra 51% e 60% punti 15  - prodotti bio oltre 60% punti 21  - integrata fino al 20% punti 3  - integrata oltre il 20% punti 9</p>	<p><b>Max punti 30</b></p>
<p><b>a.2.1.2.</b> Tipologie di derrate alimentari "a km zero" a filiera piemontese e a filiera interamente della Provincia di Vercelli, a garanzia della freschezza dei prodotti. Attribuzione dei punteggi in base alla presenza tra le derrate alimentari di prodotti a km zero, intesi prodotti sul territorio vercellese e/o Piemonte:  - ad ogni prodotto dichiarato per filiera in provincia di Vercelli: punti 2  - ad ogni prodotto dichiarato per filiera all'interno della Regione Piemonte: punti 1</p>	<p><b>Max punti 6</b></p>
<p><b>a.2.2. migliorie dedicate al servizio:</b>  <b>a.2.2.1.</b> Proposte di educazione alimentare <b>max punti 2</b>  <b>a.2.2.2.</b> Rilevamento del gradimento dell'utenza <b>max punti 2</b>  <b>a.2.2.3.</b> Iniziative idonee alla riduzione degli sprechi alimentari <b>max punti 2</b></p>	<p><b>Max punti 6</b></p>

## **PROPOSTA ECONOMICA PUNTI 30/100**

Il minor prezzo proposto per lo svolgimento del servizio, determinato mediante ribasso sull'importo massimo stimato del servizio indicato nella presente: € 5,05.

Il minor prezzo sarà valutato solo dopo aver verificato il livello posseduto quanto ai requisiti di cui sopra atti ad assicurare l'affidabilità dell'operatore economico.

Alla proposta economica verranno assegnati max 30 punti.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte pari o in aumento dell'importo sopra indicato.

### **10. Trattamento dei dati personali**

A norma delle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 2016/679 e, per quanto compatibili, del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., i dati personali forniti dagli Operatori Economici saranno acquisiti e trattati esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, nonché per gli obblighi informativi e di trasparenza imposti dall'ordinamento.

### **11. Norme di rinvio**

Per quanto non previsto dalla presente si fa rinvio alla normativa vigente.

### **Allegati:**

Allegato 1) - Modello di istanza di partecipazione e dichiarazioni;

Allegato 2) - Modello dichiarazione possesso dei requisiti;

Allegato 3) - Capitolato;

Allegato 4) - Patto di integrità.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Antonella Bolcato